

table vitrocéramique
TV 8000 N

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant:

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**



Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation. C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

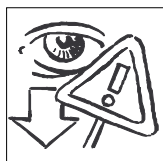
Les sécurités	4
Déballage et contrôle	5
Description de l'appareil	5
TV 8000 N	5
Caractéristiques techniques	5
Fonctionnement	6
Zones de cuisson	6
Foyers radiant à doseur d'énergie	6
Témoins lumineux de chaleur résiduelle	6
Les commandes	7
Mise en service du plan de cuisson	7
Déverrouillage	7
Verrouillage après l'utilisation	7
Verrouillage rapide	8
Foyer à double zone	8
Cauffage-plat «L»	8
Limitation de puissance	8
Conseils d'utilisation	9
Les récipients	9
Fond	9
Matière	9
Diamètre	9
Entretien	10
Nettoyage des curseurs	11
Installation	12
Encastrement	12
Fixation	12
Branchement électrique	13
Limitation de puissance	13
En cas d'anomalie de fonctionnement	15

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier la référence de l'appareil et le numéro de série.

Ces indications figurent sur la plaquette signalétique qui se trouve dans le chapitre "Caractéristiques Techniques" à la page 5.

Les sécurités



- Avant d'utiliser votre table de cuisson vitrocéramique pour la première fois, lisez attentivement les instructions d'installation et d'utilisation, ceci afin d'éviter tout dommage corporel et matériel.

- L'appareil doit être installé par un électricien qualifié.
- N'utilisez la table de cuisson qu'après son installation pour éviter tout contact avec les parties électriques.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- L'appareil n'est complètement déconnecté qu'après que l'alimentation ait été interrompue au compteur de votre habitation.
- Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson pendant son fonctionnement, vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface ou en renversant un récipient de cuisson.
- Les témoins de chaleur résiduelle s'allument pour signaler que les foyers fonctionnent ou qu'ils sont encore chauds. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ces témoins.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En cas de surchauffe, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer. Surveillez donc attentivement la cuisson lors des fritures avec ces deux produits.
- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre et d'endommager irrémédiablement le verre : Matières plastiques, feuilles d'aluminium, sucre et produits sucrés.
- Si cela se produisait, intervenez immédiatement pendant que la surface vitrocéramique est encore chaude. Utilisez le racloir spécial en protégeant vos mains.
- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.

- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure) et si vous constatez une anomalie de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel au service après-vente de votre vendeur qui est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...) veuillez consulter le Service Conseil Consommateur qui vous communiquera l'adresse d'un service après-vente.
- L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial se trouvant dans le commerce ou livré avec l'appareil (selon modèle).
- Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de mauvaise utilisation et de non-respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien.

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Déballage et contrôle

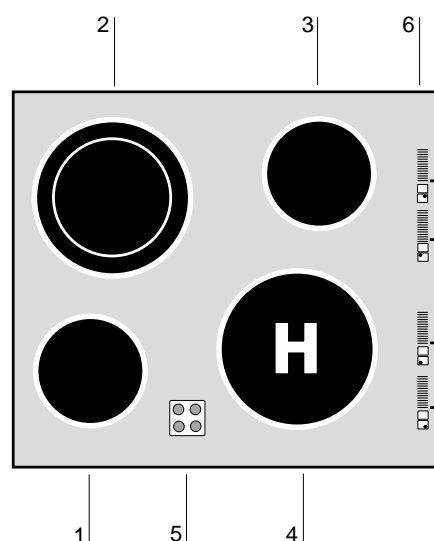
Vérifiez si l'appareil a subi des dégâts dûs au transport. Si des dommages sont à déplorer, veuillez avant l'installation, immédiatement informer votre vendeur.

Le matériel d'emballage doit être détruit conformément aux règles concernant l'environnement.

Description de l'appareil

TV 8000 N

1	Foyer radiant	Ø 145 mm	1200 W
2	Foyer radiant (double circuit)	Ø 195/135 mm	900/1900 W
3	Foyer radiant	Ø 145 mm	1200 W
4	Foyer halogène et radiant	Ø 180 mm	1800 W
5	Témoins lumineux de chaleur résiduelle		
6	Doseurs d'énergie		



Caractéristiques techniques

Dimensions de l'appareil:	longueur	572 mm
	largeur	502 mm
	hauteur	49 mm

Dimensions de la découpe:	longueur	560 mm
	largeur	490 mm

Tension: 230 V ~ 50 Hz

Puissance totale: 6.1 kW

Plaque signalétique

ARTHUR MARTIN Electrolux		Prod-nr:	941 566 545
6.10	kW	230 V	~ 50 Hz
	Typ	020.0	Serie
			TV 8000 N

Si vous appelez votre service après-vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Les indications figurent sur la plaque signalétique située sous la table vitrocéramique.

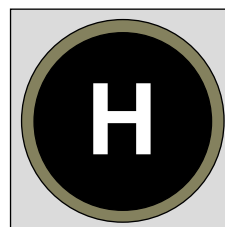
Fonctionnement

Zones de cuisson

Les zones de cuisson sont nettement marquées sur la table vitrocéramique.

Foyers radiants à doseur d'énergie

- Un dispositif automatique met régulièrement les résistances sous tension pendant un temps variable, selon la position de la manette. La quantité de chaleur fournie est, par conséquent, proportionnelle à la durée de mise sous tension.
- Un limiteur de température protège la zone de cuisson.

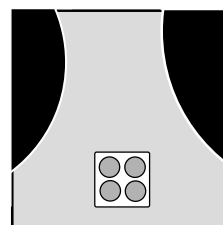


Foyer halogène à doseur d'énergie

- Ce foyer mixte comporte 1 ou 2 résistance(s) circulaire(s) radiante(s) et 1 ou 2 tube(s) halogène(s) (H).
- Sa rapidité de chauffe est l'avantage le plus important de ce foyer. Elle est très nettement supérieure à celle des foyers radiants classiques et fait s'apparenter ce foyer à un brûleur à gaz sans en avoir les inconvénients (notamment au niveau de la sécurité).
- Dès que la manette se trouve sur une position de fonctionnement, l'éclairage du ou des tube(s) halogène(s) est instantané et suivi du rougeoiement des résistances radiantes circulaires. Ce foyer sera utilisé pour les cuissons à démarrage rapide.

Témoins lumineux de chaleur résiduelle

- Au centre avant de la table de cuisson, quatre petits voyants correspondant à l'emplacement des quatre foyers restent éclairés tant que la zone de cuisson est encore chaude (au-dessus de 60° C environ).
- Nous vous conseillons donc de tenir éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ces témoins lumineux.
- Lorsqu'ils restent allumés après une cuisson, il vous est tout à fait possible d'utiliser la chaleur résiduelle des zones de cuisson pour maintenir des aliments au chaud.



Fonctionnement

Les commandes

- La mise en marche et l'arrêt des foyers s'effectue à l'aide de quatre curseurs situés à droite de votre plan de cuisson (**fig.1 - 1**).
- A chaque curseur correspond une zone de régulation (**fig.1 - 2**). Lors de la mise en service d'un foyer, la position choisie à l'aide d'un curseur s'affiche (de 1 à 9). "0" correspond à la position arrêt, "L" correspond à la position chauffe-plat.
- Le foyer correspondant à chaque commande est repéré par un symbole (**fig.1 - 3**).

Mise en service du plan de cuisson

- Pour mettre le plan de cuisson en fonctionnement, il est impératif que tous les curseurs soient sur la position "0" et que le déverrouillage soit effectué.

Déverrouillage

1. Amenez le curseur arrière sur le symbole représentant une clef (**fig.2**) et faites le redescendre immédiatement sur "0" (vous disposez de 5 secondes): vous visualisez alors "0" à côté de chaque curseur.
Si les 5 secondes ne sont pas respectées, la table se verrouille : Ramenez le curseur sur "0" puis répétez l'opération de déverrouillage.
2. Vous avez ensuite 5 secondes pour mettre un foyer en fonctionnement : Positionnez le curseur correspondant sur le repère désiré: Le repère s'affiche alors (de 1 à 9).
Si cette manœuvre n'est pas faite en 5 secondes, le plan de cuisson se verrouille de nouveau. Il faut alors renouveler l'opération de déverrouillage.

Important: Si lors du déverrouillage vous visualisez un ou plusieurs traits clignotants "_" (**fig.3**) cela indique que le ou les curseurs correspondants ne sont pas sur la position arrêt "0".

Opérez alors comme suit.

- Descendez tous les curseurs sur "0".
- Procédez au déverrouillage.

Verrouillage après l'utilisation

Après la cuisson, veillez à ce que tous les curseurs soient sur la position arrêt "0". Au bout de 5 secondes, le plan de cuisson se verrouille automatiquement.

Fig. 1

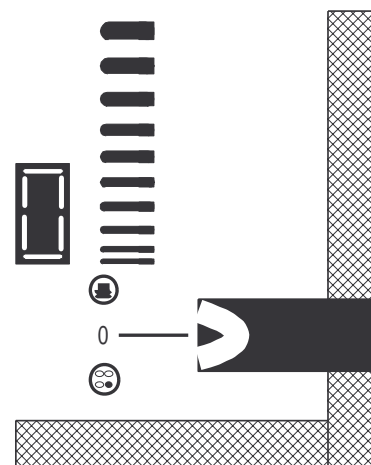


Fig. 2

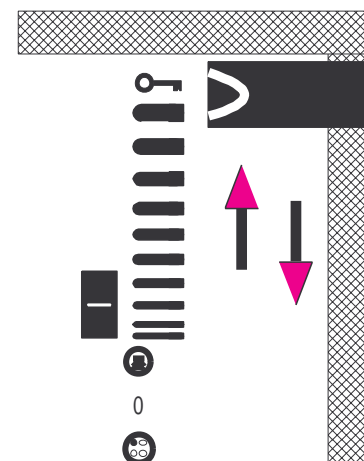
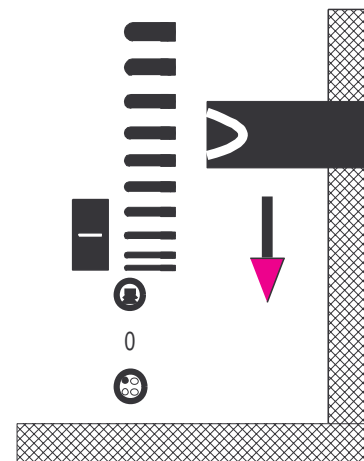


Fig. 3



Fonctionnement

Verrouillage rapide

Si vous devez déconnecter très rapidement le plan de cuisson (en cas de débordement par exemple), relevez la barrette des commandes en la saisissant par l'un des curseurs et mettez-la à la verticale: tous les foyers sont alors mis hors service immédiatement.

Foyer à double zone

Le foyer arrière gauche est équipé d'une double zone permettant d'adapter votre plan de cuisson au diamètre du récipient utilisé.

Utilisation du centre (fig.4)

Pour utiliser cette zone, procédez comme indiqué au paragraphe "mise en service du plan de cuisson"

Utilisation de la surface totale (fig.5)

Positionnez le curseur du foyer correspondant sur le symbole "☉" (fig.6 - 1): Un petit voyant lumineux (fig.6 - 2) s'allume, signalant que toute la surface est en fonctionnement. Choisissez ensuite le repère désiré (de 1 à 9).

Pour utiliser de nouveau le centre, descendez le curseur sur "0", puis sélectionnez le repère désiré.

Chauffe-plat "L"

Vous avez la possibilité d'utiliser les foyers à une très faible puissance. Pour cela, positionnez le curseur à proximité du "0": Un "L" s'affiche, indiquant que le curseur est sur la position chauffe-plat (fig.7).

Limitation de puissance:

Si lors du raccordement électrique de votre table vitrocéramique une limitation de la puissance absorbée a été nécessaire, le fonctionnement de l'appareil s'en trouve modifié. Reportez-vous au paragraphe "Branchement électrique".

Remarque:

Les foyers ne peuvent être utilisés plus de 6 heures consécutives. Au-delà, le plan de cuisson se verrouille automatiquement.

Fig. 4

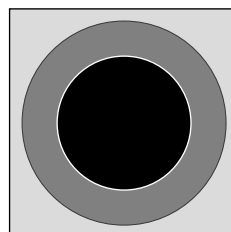


Fig. 5

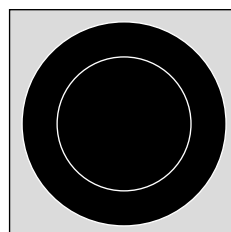


Fig. 6

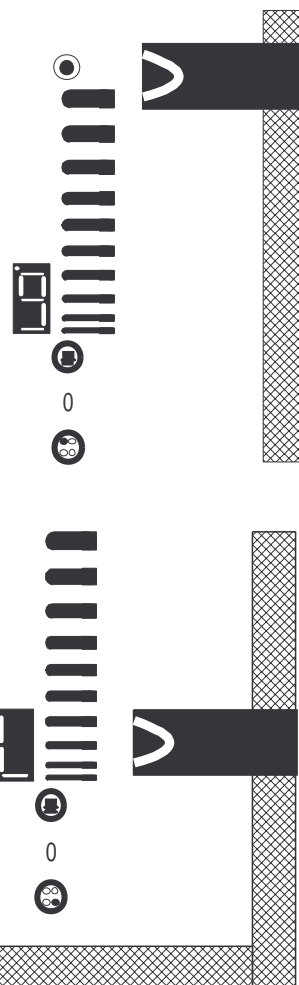


Fig. 7

Conseils d'utilisation

Les récipients

Le rendement sera maximum si vous utilisez des récipients adaptés à la cuisson sur table vitrocéramique. Ces récipients sont disponibles dans le commerce et portent un sigle spécifique. Toutefois, vous pouvez tout à fait continuer à vous servir de votre casserole habituelle, mais en respectant les indications suivantes:

Fond

Proscrivez les fonds rugueux afin d'éviter de rayer la surface. Le fond doit être lisse, propre et sec avant utilisation. Évitez les fonds convexes, très concaves ou déformés. Cependant, un fond très légèrement concave assure une parfaite transmission de l'énergie car, en se dilatant sous l'effet de la chaleur il s'applique parfaitement sur le foyer. Préférez les fonds sombres et mats aux fonds réfléchissants.

Matière

Les récipients avec fond en aluminium ou en cuivre ne sont pas conseillés car ils peuvent provoquer un changement de couleur sur la surface qu'il est difficile ou quelquefois impossible de faire disparaître.

Diamètre

Le diamètre du récipient doit correspondre à celui du corps de chauffe. L'épaisseur maximum des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé, et de 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable

- Démarrez la cuisson sur un repère supérieur et ramenez ensuite la manette sur le repère correspondant.
- A titre indicatif, ceci dépendant de la nature du récipient et du volume des aliments, vous choisirez:

Repères inférieurs: pour le maintien au chaud et les cuissons délicates (beurre fondu, réduction de sauces, oeufs brouillés...)

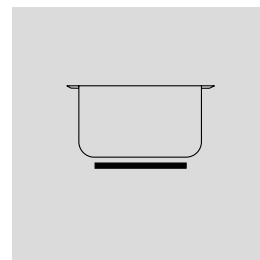
Repères moyens: pour les mijotages (légumes, fruits, pot-au-feu, blanquette, choucroute, potée...)

Repères supérieurs: pour les cuissons vives et rapides (steaks, escalopes, poissons, omelettes, friture, crêpes)

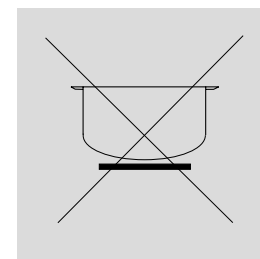
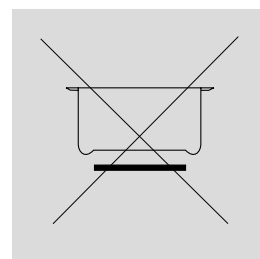
Important

- Prenez la précaution de soulever les récipients lorsque vous les manipulez afin de ne pas laisser de traces, voire des rayures.
- Des rayures peuvent être provoquées également, par exemple, par des grains de sable provenant de légumes épluchés auparavant et transportés par la casserole sur le plan de cuisson. C'est pourquoi il est préférable d'essuyer les récipients avant de les poser sur les foyers.
- Ne cuisez jamais directement les aliments sur les zones de cuisson (oeufs aux plats, grillades) et n'utilisez pas votre table vitrocéramique comme plan de travail. De même, ne faites jamais chauffer un récipient à vide sur les zones de cuisson.

BON



MAUVAIS



Entretien



- Avant de procéder au nettoyage de votre table vitrocéramique, relevez la barrette des commandes à la verticale afin de verrouiller le plan de cuisson.

- A la première mise en service et avant chaque utilisation, nettoyez le plan de cuisson pour éviter la carbonisation des poussières.
- Ne recuisez jamais les salissures, quelle que soit leur nature.

Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement pour le nettoyage:

- Du papier absorbant ou un chiffon humide.
- Un racloir spécial tables vitrocéramiques (livré avec l'appareil selon modèle)
- Un produit spécifique à l'entretien de surfaces vitrocéramiques. Ce produit, disponible en droguerie ou en grande surface servira également pour le nettoyage du cadre métallique de votre plan de cuisson.

Nota: La fréquence de remplacement de la lame du racloir est fonction de l'intensité de son utilisation. Vérifiez régulièrement que la lame n'est pas ébréchée ou cassée pour éviter tout risque d'endommagement de la surface vitrocéramique.

Le choix parmi les moyens énumérés ci-dessus dépend du degré de salissure et de l'origine des taches:

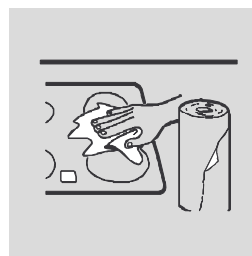
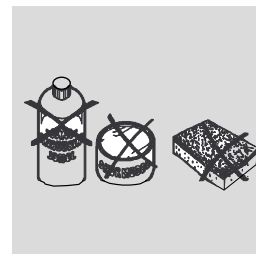
- Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent à l'aide d'un chiffon ou d'un papier absorbant humide (sans adjonction de produit).
- Les salissures importantes et résistantes sont éliminées aisément avec le racloir tant que la surface est encore chaude.

Les cernes de calcaire, les taches de graisse et les traces métalliques (aluminium) peuvent être éliminées avec un produit spécifique.

Entretien

ATTENTION

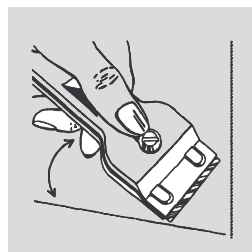
- N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis etc.) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, dérouilleurs, poudres à récurer et les éponges à face abrasive.
- Nous prescrivons également l'emploi de détergents doux (produit pour la vaisselle par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.
- Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.
- Si un de ces produits a fondu, il est impératif de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) avec le racloir, ceci afin d'éviter des dégradations irréversibles de la surface vitrocéramique. Complétez éventuellement le nettoyage avec le produit spécifique.
- Régulièrement et correctement entretenue, votre table de cuisson conservera très longtemps son aspect d'origine.



Nettoyage des curseurs

- Les curseurs peuvent être retirés pour leur nettoyage. Lavez-les à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. Si besoin, utilisez une brosse douce.
- **Retrait des curseurs:** La barrette étant relevée, maintenez-la fermement et déclipsez chaque curseur en le faisant basculer vers la droite.
- **Remise en place des curseurs:**
 - Baissez la barrette.
 - Engagez la base de chaque curseur dans la glissière située du côté des charnières de la barrette.
 - Appuyez jusqu'à enclenchement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dus à un mauvais entretien de votre table vitrocéramique.



Installation

Encastrement

Pour faciliter la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il est recommandé de ne pas placer à moins de 15 cm de la table de cuisson, à droite et à gauche, un meuble plus haut que celle-ci.

Si le meuble support comporte une paroi arrière, elle doit être découpée sur toute sa largeur, pour laisser un passage de 5 cm sous le plan de travail du meuble.

Remarque: En ce qui concerne la protection contre les risques d'incendie, l'appareil est conforme au type Y (C.E.I. 335-2-6). Seuls des appareils de ce type doivent être installés à côté d'éléments de cuisine hauts ou de murs.

Attention: Il est très important que la surface du plan de travail soit parfaitement plane lors de l'encastrement, afin d'éviter une cassure du verre. Celle-ci pourrait être provoquée par une torsion suite à la fixation de la table vitrocéramique.

- Découpez l'ouverture du plan de cuisson selon les dimensions de la figure ci-contre.
- Positionnez la table et veillez à ce qu'elle soit bien centrée dans la découpe.

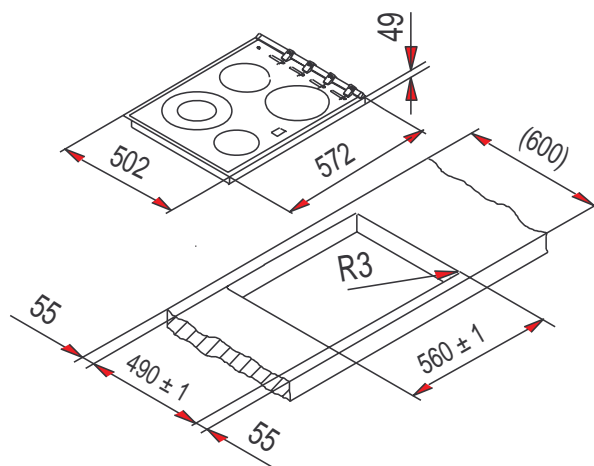


Fig. 1

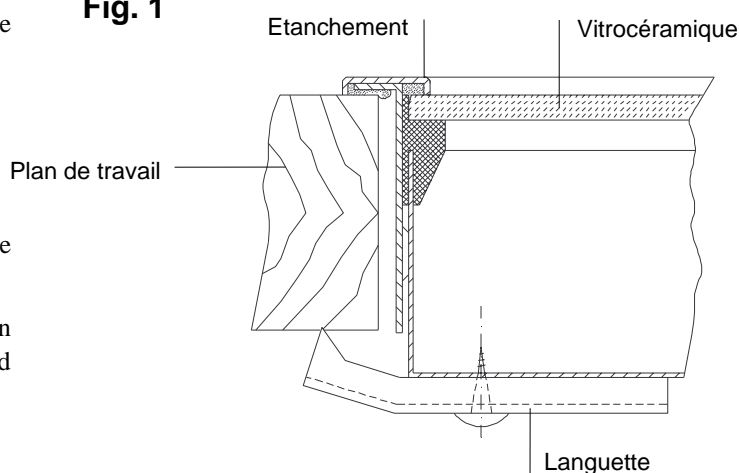


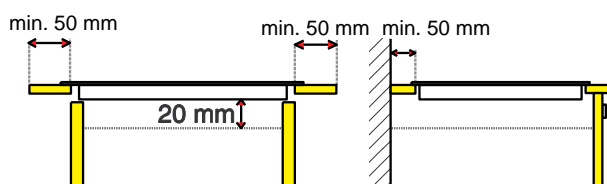
Fig. 2

Fixation (fig.1)

- Serrez les languettes contre le rebord inférieur du plan de travail.
- Serrez modérément et uniformément les vis décalées en diagonale en partant du centre jusqu'à ce que le bord repose correctement sur le plan de travail.
- Evitez à tout prix de trop serrer.
- N'utilisez une visseuse électrique ou pneumatique qu'avec un adaptateur réglable à friction.

Seul un personnel qualifié est habilité à raccorder la table de cuisson vitrocéramique à un boîtier de commande (ou à un four) encastrable conçu à cet effet. La protection contre les contacts accidentels doit être garantie après l'installation (Lisez attentivement le paragraphe concernant la limitation de puissance).

L'intervalle entre le rebord inférieur du plan de cuisson et les éléments situés au-dessous ne doit pas être inférieur à 20 mm (fig.2).



Branchement électrique

Important: Le raccordement électrique de votre table vitrocéramique doit être effectué par un personnel qualifié.

Limitation de puissance

Suivant la qualité du circuit électrique d'alimentation (section des conducteurs, calibre du (des) fusible(s) de protection) il peut être nécessaire de limiter la puissance de l'appareil.

a) Le circuit électrique d'alimentation est correct Pas de limitation de puissance.

Le sélecteur de puissance placé sous la trappe barrette secteur doit être sur la **position "0"**.

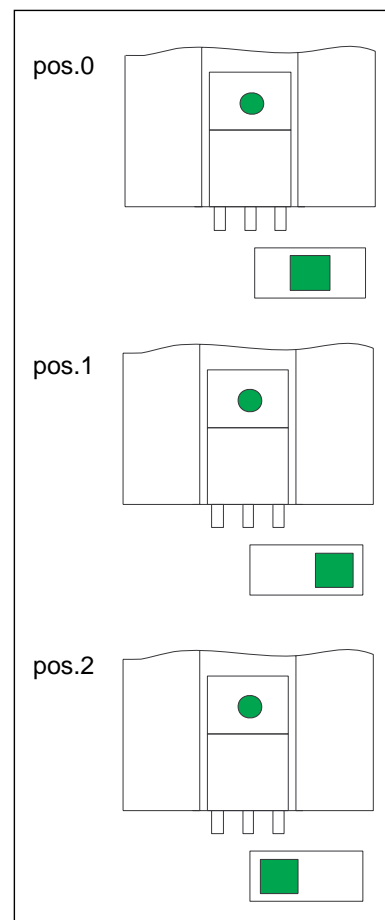
b) Le circuit électrique d'alimentation est un peu faible (voir tableau ci-dessous): Le sélecteur de puissance doit être sur la position 1.

La limitation de puissance n'agit que sur les deux foyers avant :

Si vous utilisez simultanément les deux foyers avant, ceux-ci se trouveront automatiquement limités en puissance. Par contre, il n'y a aucune limitation au niveau des foyers arrière (même si les 4 foyers sont en fonctionnement).

c) Le circuit électrique d'alimentation est faible (voir tableau ci-dessous): Le sélecteur de puissance doit être sur la position 2.

L'utilisation de deux foyers (quels que soient ces foyers) n'entraîne aucune limitation de puissance. Si trois ou quatre foyers sont utilisés simultanément, ceux-ci se trouveront automatiquement limités en puissance. Il est alors tout à fait normal de constater un allongement des temps de cuisson.



Digitronique		
connection	protection (fusibles)	position du commutateur
Monophasé 230 V	32 A	0
	20 A	1
	16 A	2
Triphasé 230 V	20 A	0
	16 A	1
Triphasé Y 3 ph + N 230 V 400 V	16 A	0
	10 A	1
Triphasé V 2 ph + N 230 V 400 V	20 A	0
	16 A	1

Branchement électrique

Vérifiez que la puissance de l'installation est suffisante, et que les lignes sont en bon état et peuvent supporter l'intensité absorbée par la table de cuisson, compte tenu des autres appareils électriques branchés.

Reliez l'appareil à la terre, conformément aux prescriptions de la norme NF.C 15100 et aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Très important: Utilisez un câble souple de section appropriée à votre branchement au réseau, en vous conformant au tableau ci-dessous.

- Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
- Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau.
- Fixez de nouveau le capot.

Remarque:

L'installation doit comporter un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Nombre section des conducteurs (mm ²) et calibre des fusibles à utiliser (ampères)	Type de branchement	Monophasé	Triphasé	Triphasé Y 3 ph + neutre	Triphasé V 2 ph + neutre
	Tension réseau	230 V	230 V	230 V 400 V	230 V 400 V
	Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
	4 foyers	3 x 6 mm ²	4 x 2.5 mm ²	5.25 mm ²	4 x 2.5 mm ²
		32 A	20 A	16 A	20 A

Utilisez un câble et une fiche de prise de courant admis par la norme NF.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Si vous constatez une anomalie de fonctionnement, nous vous conseillons de consulter le texte cidessous avant d'appeler le service après-vente de votre magasin vendeur:

■ **Vous constatez un défaut d'aspect du verre (décoloration, irisation):**

Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil mais peut être irrémédiable; il s'agit d'un défaut d'utilisation et de nettoyage : Consultez les paragraphes correspondants de votre notice.

■ **Apparition d'un voyant clignotant " _ " à côté de tous les curseurs:**

Manipulation involontaire de la barrette des commandes ou défaut d'utilisation (consultez votre notice d'utilisation).

■ **Le chiffre correspondant au repère choisi clignote en alternance avec un "E" (fig.8):**

Lors du raccordement électrique de votre appareil, une limitation de puissance a été nécessaire.

Le "E" indique que la puissance de chauffe du foyer concerné est inférieure au repère choisi et affiché. Ceci est donc tout à fait normal.

■ **Apparition d'un "F":**

Le circuit électronique de votre appareil est équipé d'un limiteur de température. Si la température s'élève anormalement à proximité du circuit électronique, un "F" s'affiche, signalant que le foyer correspondant est déconnecté (fig.9); cette sécurité agit uniquement sur les foyers de droite, car situés près du circuit électronique.

■ **Ceci peut être dû:**

Soit à une utilisation incorrecte du foyer (récipient trop grand ou décalé sur le circuit électronique).

Soit à une isolation insuffisante entre la table vitrocéramique et un autre appareil de cuisson (four encastré sous la table vitrocéramique par exemple).

Soit à l'installation d'un appareil de chauffage à proximité de plan de cuisson (radiateur, cuisinière...). S'il s'agit d'un défaut d'utilisation, il est nécessaire de remettre le curseur sur "0" et d'attendre que l'appareil redescende en température avant d'utiliser de nouveau le foyer. Le voyant "F" disparaît dès que le curseur est placé sur la position arrêt "0".

Remarque:

Vous avez cependant la possibilité d'utiliser les deux foyers situés à gauche du plan de cuisson.

■ **Attention!**

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat du verre, fêlure) ou si l'anomalie constatée ne correspond pas aux indications données ci-dessus, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel à votre vendeur qui est le premier habilité à intervenir.

Sous réserve de modifications techniques.

fig. 8

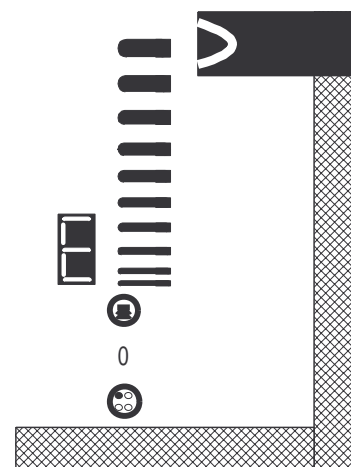
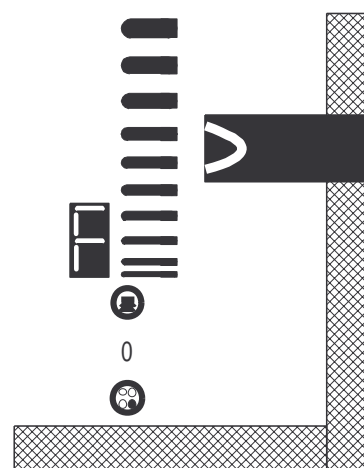


fig. 9



En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique.

Service Conseil Consommateurs
BP 142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: (16) 44.60.06.10

